

摂津市中学校給食 使用食材一覧表

令和8年2月
摂津市教育委員会

日付	献立名	材料名	栄養価	アレルギー
2(月)	①ドリア風 ケチャップライス ②スペイン風オムレツ ③ゆでキャベツ ④大根とじゃこの カリカサラダ ⑤白菜のコンソメ ⑥ドリア風 ホワイトソース ⑦牛乳	①精白米,ウインナー,青ピーマン,人参,玉葱,ホールコーン,コンソメ,食塩,白こしょう,ケチャップ ②鶏卵,豚ミンチ,じゃがいも,玉葱,牛乳,食塩,白こしょう,大豆油,ケチャップ ②キャベツ,食塩 ③大根,小松菜,しらす干し,大豆油 / ヲザンアイランドレッシング (小袋) ④白菜,食塩,白こしょう,濃口醤油,コンソメ ⑤玉葱,バター,白こしょう,食塩,シチューフレック,牛乳,水,グリーンピース ⑥牛乳	エネルギー (kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			752	小麦 ○
			29.1	えび ○
			脂質 (g)	
29				
3(火)	①おさつパン ②イワシフライ ③ほうれん草と コーンのソテー ④マカロニサラダ ⑤ココア豆 ⑥豆腐のスープ ⑦牛乳	①おさつパン ②いわし,食塩,白こしょう,薄力粉,パン粉,大豆油 ③ほうれん草,玉葱,ホールコーン,食塩,白こしょう,バター,濃口醤油,大豆油 / 中濃ソース (小袋) ④マカロニ,ソース,人参,玉葱,食塩,白こしょう,マヨネーズ ⑤大豆,上白糖,水,ココア ⑥木綿豆腐,人参,薄口醤油,鶏ガラスープ,食塩,白こしょう,水 ⑦牛乳	エネルギー (kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			913	小麦 ○
			34.9	えび ○
			脂質 (g)	
34.6				
4(水)	①ごま鮭ごはん(小盛) ②焼きそば ③切干大根と青菜の 中華和え ④揚げ焼売 ⑤あんかけそばあん ⑥アンドミルク	①精白米,鮭ほぐし,白いりごま,薄口醤油,食塩,水 ②中華そば,大豆もやし,小松菜,キャベツ,白こしょう,大豆油 ③切干大根,ツナ,玉葱,チンゲン菜,人参,白いりごま,上白糖,濃口醤油,米酢,ごま油 ④肉焼売,大豆油 ⑤豚もも,生姜,料理酒,えび,いか,玉葱,人参,上白糖,食塩,鶏ガラスープ,白こしょう,濃口醤油,てんぷん,大豆油,水 ⑥アンドミルク	エネルギー (kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			778	小麦 ○
			31.9	えび ○
			脂質 (g)	
14.7				
5(木)	①ごはん ②揚げ魚の 野菜あんかけ ③もやしのナムル ④生揚げの煮物 ⑤ひじきサラダ ⑥洋風まるやか豚汁 ⑦牛乳	①精白米 ②さわか,食塩,白こしょう,てんぷん,大豆油,玉葱,人参,濃口醤油,食塩,料理酒,みりん,削り節,だし昆布,てんぷん,大豆油 ③大豆もやし,上白糖,米酢,食塩,濃口醤油,唐辛子パウダー,ごま油 ④厚揚げ,しめじ,人参,白菜,削り節,だし昆布,料理酒,みりん,上白糖,薄口醤油,食塩 ⑤キャベツ,芽ひじき,フレンチドレッシング ⑥豚もも,大根,人参,ごぼう,板こんにやく,青葱,白みそ,大豆油,削り節,だし昆布,水,牛乳,バター ⑦牛乳	エネルギー (kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			821	小麦 ○
			36.2	えび ○
			脂質 (g)	
26.2				
6(金)	①ごはん ②牛肉のブルゴ風 甘辛炒め ③野菜ソテー ④かき揚げ ⑤大根とわかめの ごま和え ⑥ジョア (プレーン)	①精白米 ②牛肩ロース,人参,玉葱,生姜,にんにく,白いりごま,濃口醤油,上白糖,ごま油 ③キャベツ,大豆もやし,ホールコーン,食塩,白こしょう,大豆油 ④えび,かえりちりめん,いか,玉葱,人参,青さのり粉,食塩,薄力粉,てんぷん,大豆油 ⑤大根,わかめ,白いりごま,みりん,薄口醤油,削り節,だし昆布,ジョア (プレーン味)	エネルギー (kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			774	小麦 ○
			28.7	えび ○
			脂質 (g)	
23.1				
9(月)	①ごはん ②豚キムチ ③いもとちくわの 天ぷら ④カスタード プacherキ ⑤なめこのすまし汁 ⑥牛乳	①精白米 ②豚もも,白菜キムチ,キャベツ,大豆もやし,玉葱,にら,にんにく,コチジャン,唐辛子,食塩,白こしょう,濃口醤油,大豆油 ③焼竹輪,さつまいも,青さのり粉,食塩,薄力粉,大豆油 ④カスタードプacherキ ⑤なめこ,木綿豆腐,薄口醤油,食塩,削り節,だし昆布,水 ⑥牛乳	エネルギー (kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			802	小麦 ○
			33.4	えび ○
			脂質 (g)	
26.8				
10(火)	①アップルパン ②チキン南蛮 ③じゃがいものサラダ ④豆腐と豚肉の炒め物 ⑤大根のツナ和え ⑥春雨スープ ⑦牛乳	①アップルパン ②鶏もも,にんにく,生姜,濃口醤油,料理酒,白こしょう,てんぷん,大豆油,ごま油,濃口醤油,米酢,上白糖,豆板醤,てんぷん,水 / タルタルソース (小袋) ③じゃがいも,人参,食塩,米酢,料理酒,上白糖,白こしょう ④小松菜,人参,木綿豆腐,豚もも,生姜,食塩,白こしょう,料理酒,上白糖,濃口醤油,ごま油,大豆油 ⑤大根,ツナ,上白糖,濃口醤油,食塩 ⑥春雨,大豆もやし,人参,薄口醤油,食塩,白こしょう,鶏ガラスープ,水,ごま油 ⑦牛乳	エネルギー (kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			890	小麦 ○
			38	えび ○
			脂質 (g)	
34.2				
12(木)	①WE米パン ②豚肉の カレー風味揚げ ③キャベツソテー ④じゃがいもと きのこのバター炒め ⑤ピピチーズ ⑥オニオンスープ ⑦牛乳	①WE米パン ②豚肩ロース,生姜,にんにく,濃口醤油,料理酒,カレー粉,てんぷん,大豆油 ③キャベツ,食塩,白こしょう,大豆油 ④じゃがいも,人参,しめじ,えのきたけ,食塩,白こしょう,バター,濃口醤油 ⑤ピピチーズ ⑥オニオンスープ ⑦牛乳	エネルギー (kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			757	小麦 ○
			31.4	えび ○
			脂質 (g)	
33.3				
13(金)	①ごはん ②さばの竜田揚げ ③炒めビーフン ④白菜と さつまいもの煮物 ⑤小松菜の煮びたし ⑥わかめのみそ汁 ⑦牛乳	①精白米 ②さば,生姜,濃口醤油,料理酒,てんぷん,大豆油 ③豚もも,料理酒,濃口醤油,ビーフン,キャベツ,玉葱,人参,オニオンソース,大豆油,食塩,白こしょう,濃口醤油,ごま油 ④白菜,さつまいも,人参,生姜,上白糖,みりん,薄口醤油,濃口醤油,てんぷん,削り節,だし昆布 ⑤小松菜,人参,みりん,薄口醤油,削り節,だし昆布 ⑥大根,わかめ,白みそ,削り節,だし昆布,水 ⑦牛乳	エネルギー (kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			901	小麦 ○
			31.2	えび ○
			脂質 (g)	
34				

日付	献立名	材料名	栄養価	アレルギー
16(月)	①玄米ごはん ②魚の西京焼き ③野菜のゆかり和え ④牛肉のしぐれ煮 ⑤人参シリシリ ⑥玉ねぎのみそ汁 ⑦大豆ふりかけ ⑧牛乳	①精白米,もち玄米 ②タラ,生姜,大豆油,白みそ,みりん,上白糖,料理酒,濃口醤油 ③キャベツ,生姜,ゆかり和え ④牛肩ロース,生姜,大豆油,糸こんにやく,ごぼう,人参,削り節,だし昆布,上白糖,料理酒,濃口醤油 ⑤人参,ツナ,料理酒,薄口醤油,大豆油 ⑥人参,玉葱,きざみ揚げ,白みそ,削り節,だし昆布,水 ⑦大豆ふりかけ ⑧牛乳	エネルギー (kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			764	小麦 ○
			35.7	えび ○
			脂質 (g)	
20.8				
17(火)	①オレンジピールパン ②和風おろしそ ハンバーグ ③ペペロンチーノ ④三色ナムル ⑤キャラメルポテト ⑥厚揚げのスープ ⑦牛乳	①オレンジピールパン ②ハンバーグ,大豆油,玉葱,大根,しそ,上白糖,濃口醤油,みりん,料理酒,てんぷん,水 ③スパゲティ,玉葱,チンゲン菜,オリーブオイル,にんにく,白ワイン,食塩,唐辛子,黒こしょう ④小松菜,人参,大豆もやし,ツナ,上白糖,米酢,濃口醤油,食塩,唐辛子パウダー,ごま油 ⑤さつまいも,大豆油,上白糖,バター ⑥厚揚げ,人参,薄口醤油,食塩,白こしょう,鶏ガラスープ,水 ⑦牛乳	エネルギー (kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			868	小麦 ○
			28.8	えび ○
			脂質 (g)	
25.6				
18(水)	①ごはん ②豚肉と厚揚げの ピリ辛炒め ③いもの磯辺揚げ ④ちくわのごま炒め ⑤ジョア (ストロベリー)	①精白米 ②厚揚げ,豚もも,料理酒,生姜,玉葱,人参,白菜キムチ,チンゲン菜,濃口醤油,上白糖,赤みそ,白みそ,料理酒,みりん,てんぷん,大豆油 ③かぼちゃ,さつまいも,青さのり粉,薄力粉,大豆油 ④焼竹輪,玉葱,白いりごま,上白糖,料理酒,濃口醤油,大豆油 ⑤ジョア (ストロベリー味)	エネルギー (kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			766	小麦 ○
			28.8	えび ○
			脂質 (g)	
16				
19(木)	①ごはん ②豚しゃぶ ③もやしソテー ④ししゃもの天ぷら ⑤キムチハリハリ ⑥じゃがいものみそ汁 ⑦牛乳	①精白米 ②豚もも,料理酒,キャベツ,人参,きゅうり / 香りごまドレッシング (小袋) ③大豆もやし,食塩,白こしょう,大豆油 ④ししゃも,食塩,薄力粉,大豆油 ⑤切干大根,白菜キムチ,米酢,上白糖,濃口醤油,大豆油,豆板醤 ⑥じゃがいも,人参,きざみ揚げ,白みそ,削り節,だし昆布,水 ⑦牛乳	エネルギー (kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			825	小麦 ○
			33.7	えび ○
			脂質 (g)	
29.5				
20(金)	①麦ごはん ②フィッシュフライ ③チンゲン菜のソテー ④春雨の炒め物 ⑤あずき団子 ⑥チキンカレー ⑦ジョア (マスカット)	①精白米,大麦 ②タラ,食塩,白こしょう,薄力粉,パン粉,大豆油 ③チンゲン菜,大豆もやし,人参,食塩,白こしょう,大豆油 ④春雨,ベーコン,キャベツ,人参,食塩,上白糖,薄口醤油,大豆油 ⑤白玉団子,小豆水煮 ⑥鶏むね,生姜,にんにく,赤ワイン,じゃがいも,玉葱,人参,カレーフレック,とんかつソース,食塩,白こしょう,大豆油,水 ⑦ジョア (マスカット味)	エネルギー (kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			829	小麦 ○
			30.7	えび ○
			脂質 (g)	
17.5				
24(火)	①バーガーパン ②チキンカツ ③キャベツの カレーソテー ④スパゲティナポリタン ⑤根菜の レモンパスタサラダ ⑥コンボータージュ ⑦ミニ豆乳プリン ⑧牛乳	①バーガーパン ②チキンカツ,大豆油 ③キャベツ,ツナ,カレー粉,食塩,大豆油 ④スパゲティ,ウインナー,玉葱,しめじ,食塩,白こしょう,バター,オリーブオイル,ケチャップ,パルメザンチーズ ⑤根菜のレモンパスタサラダ ⑥コンボータージュ ⑦ミニ豆乳プリン ⑧牛乳	エネルギー (kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			885	小麦 ○
			28.8	えび ○
			脂質 (g)	
33				
25(水)	①ごはん ②えびとじゃがいもの チリソース揚げ ③高野豆腐の含め煮 ④うずら卵の醤油煮 ⑤白菜のすまし汁 ⑥牛乳	①精白米 ②じゃがいも,てんぷん,大豆油,えび,料理酒,玉葱,ケチャップ,チリソース,上白糖,料理酒,食塩,白こしょう,濃口醤油,大豆油 ③高野豆腐,玉葱,人参,干椎茸,枝豆,上白糖,みりん,薄口醤油,削り節,だし昆布,てんぷん ④うずら卵水煮,上白糖,濃口醤油,料理酒,水 ⑤おつゆ麩,白菜,薄口醤油,削り節,だし昆布,食塩,水 ⑥牛乳	エネルギー (kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			818	小麦 ○
			33.4	えび ○
			脂質 (g)	
22.8				
26(木)	①チーズパン ②ポークビーンズ ③かぼちゃグラタン ④海藻サラダ ⑤もやしのスープ ⑥牛乳	①チーズパン ②豚もも,大豆,金時豆煮,玉葱,人参,ケチャップ,トマトピューレ,ホールトマト,濃口醤油,上白糖,食塩,白こしょう,鶏だし,大豆油 ③かぼちゃ,豚ミンチ,玉葱,薄力粉,コンソメ,食塩,白こしょう,牛乳,パルメザンチーズ,パン粉 ④キャベツ,人参,ホールコーン,芽ひじき,わかめ,フレンチドレッシング ⑤大豆もやし,人参,薄口醤油,食塩,白こしょう,鶏ガラスープ,水 ⑥牛乳	エネルギー (kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			825	小麦 ○
			37.7	えび ○
			脂質 (g)	
29.2				
27(金)	①金時ごはん ②魚の黒糖梅肉ソース ③キャベツと コーンの炒め物 ④ささみと春雨の からし酢 ⑤チョコバナナ ⑥豆腐のみそ汁 ⑦牛乳	①精白米,もち米,さつまいも,食塩,濃口醤油 ②さわか,食塩,料理酒,てんぷん,大豆油,玉葱,大豆油,ねり梅,黒糖,濃口醤油,料理酒,水 ③キャベツ,小松菜,ホールコーン,食塩,白こしょう,大豆油 ④ささみフレック,人参,春雨,錦糸卵,大豆油,米酢,上白糖,薄口醤油,からし粉,食塩,白こしょう ⑤チョコバナナ ⑥木綿豆腐,きざみ揚げ,白みそ,削り節,だし昆布,水 ⑦牛乳	エネルギー (kcal)	卵 ○
			たんぱく質(g)	乳 ○
			875	小麦 ○
			35.2	えび ○
			脂質 (g)	
28.3				

給食の申し込み方法

①学校で用紙を受け取ろう！
「中学校給食予約システムログイン通知書」と「払込票」が学校から配付されます。

②お金を振り込もう！
「払込票」を使用してコンビニエンスストア等で納付します。

③給食を申し込もう！
パソコン又は携帯電話からインターネット予約ができます。

2月給食の予約開始日
1月1日(木)から

給食の予約期限
パソコン・携帯電話予約
給食日の7日前

○給食は、卵・乳・小麦・落花生・えび・かに・そば・くるみ・アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま・カシューナッツを含む製品と共通の設備で調理しています。
○海産物(わかめ・しらす等)は、えび・かにが混ざる場合があります。

給食に使用されている食材で、アレルギー表示が義務づけられた特定原材料(卵・乳・小麦・えび)について表示しています(飲料牛乳・乳酸菌飲料を除く)。給食には、落花生・かに・そば・くるみは使用しません。ただし、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せずして最終加工食品に混入(コンタミネーション)してしまう場合があります。
特定原材料に準ずるもの等情報が必要な場合は、摂津市教育委員会までお問い合わせください。

【お問い合わせ先】
摂津市教育委員会事務局 教育政策課
06-6383-1111

※献立の食材は、天候などの影響によりやむを得ず変更となる場合がありますので、ご了承ください。